



CARTE DES PRIX



GRAND BRUNCH

29€/ pers

salé

- assortiment de fromages
- jambon cru, jambon blanc & rosette ou spianata
- cake salé maison
- cream cheese thym-romarin
- salade à l'italienne maison

(penne, tomates séchées, pesto, olives & parmesan)

- salade verte

sucré

- babka artisanale
- fruits de saison
- brookie chocolat noix de pécan maison
- madeleine Colibri
- confitures, beurre, pâte à tartiner

pain & crackers

boissons

café, thé, eau minérale, eau pétillante,
jus de fruits

inclus

vaisselle jetable & serviettes
déplacement, service, mise en scène &
art floral



GRAND MIX

d'automne

23€/ pers

salé

- bleu de Laqueuille
- manchego à l'ail noir
- saint-nectair fermier
- crème de burrata à l'huile de Truffe

- jambon cru, bresaola & spianata

- houmous de betterave
- légumes croquants

agrémenté de:

- fruits de saison : raisin, figue, poire, quetsche
- fruits à coques
- assortiments d'olives
- beurre, pain & crackers

inclus

vaisselle jetable & serviettes
déplacement, service, mise en scène et
art floral

OPTIONS

*personnalisation du buffet
avec l'ajout de bouchées (liste en page 3)*



OPTIONS

les bouchées & autres

tartinables 10€/unité

- houmous original (pois chiches, cumin)
- ktipiti (base de poivrons, feta & origan)
- babaganoush (base d'aubergines, tahini, citron)
- tzatziki (concombre, yaourt, menthe)

1 bol = 8 pers

navettes 1,30€/unité

- beurre, rosette & cornichons
- crème de thon & échalotte
- jambon blanc & fromage frais aux herbes

wraps 1,20€/unité

- tomates séchées, jambon cru, roquette & réduit de balsamique
- crème de chorizo & feuilles de salade croquante
- jambon blanc & comté

les cornets 6,50€/unité

sucrés ou salés, les cornets sont un concentré des recettes de notre carte



verrines

1,60€/unité

- houmous original & gressins
- houmous rose & carottes rapées citronées
- poivronnade & jambon cru
- crème de thon & crudités

1 bol = 8 pers

minis brochette

1€/unité

- comté/raisin
- tomate cerise/mozzarella
- jambon blanc & fromage frais aux herbes



NOTA BENE

Chaque buffet est une création unique, qui est susceptible d'être modifié selon arrivage.

Nous nous adaptons à vos besoins et envies, aux intolérances et contraintes alimentaires.

Il est nécessaire de compter un minimum de 2h de dressage du buffet, en amont de votre événement.

Afin que votre buffet soit mis en valeur, il sera indispensable de mettre à disposition une jolie table, assez grande pour accueillir les plats, nappée si vous le souhaitez.

Buffet pour un minimum de 12pers.

Notre équipe ne prend pas en charge l'évacuation des déchets.

